

Skandika

DE  
GB  
FR  
ES  
IT



# Dutch Oven

SK-6025 · SK-6125 · SK-6031 · SK-6131 · SK-6037 · SK-6137 · SK-6225

# Inhalt

- 03** Sicherheitshinweis
- 03** Vor dem ersten Gebrauch
- 03** Dutch Oven einbrennen - so geht's
- 04** Behandlung von Rostflecken
- 05** Wie reinige ich meinen Dutch Oven?
- 05** Dutch Oven richtig lagern
- 06** Garantiebedingungen

Die FAQ und die Anleitungen zum Downloaden findest Du auf unserer Skandika Service Seite. Für weitere Informationen kannst Du einfach unsere Website besuchen [www.skandika.com](http://www.skandika.com)

## Bedienungs- und Pflegeanleitung

Bitte nachfolgende Anleitung vor der ersten Verwendung sorgfältig durchlesen und die Anweisungen und Gebrauchshinweise beachten.

### SICHERHEITSHINWEIS



Achtung! Der Dutch Oven wird an sämtlichen Stellen während der Verwendung sehr heiß. Um Verbrennungen zu vermeiden, den Deckel ausschließlich mit hitzebeständigen Handschuhen oder einem speziellen Deckelheber anheben. Den Topf niemals während der Verwendung ohne Hitzeschutz berühren oder tragen. Den Dutch Oven immer auf einer geeigneten, hitzebeständigen Fläche abstellen und nicht mit kaltem Wasser abschrecken.

### Vor dem ersten Gebrauch

Bevor der Topf zum ersten Mal verwendet wird, sollte er unbedingt gründlich mit heißem Wasser ausgespült werden. Keinesfalls Spülmittel oder andere Reiniger verwenden! Eine leichte Schutzschicht ist bereits für den Transportweg und die Zwischenlagerung vorhanden, sodass er direkt bei Ankunft einsatzbereit ist. Wir empfehlen jedoch trotzdem vor der ersten Verwendung einen Einbrennvorgang vorzunehmen, um eine dickere Patina als Basis für die dauerhafte Nutzung herzustellen und ihn langfristig vor Rostflecken zu schützen.

### Dutch Oven einbrennen – so geht's

Der Topf und der Deckel werden entweder mit einer speziellen Pflegepaste, neutralem Öl oder Pflanzenfett komplett von Innen und Außen eingefettet. Beispielsweise sind Kokosfett, Sonnenblumen- oder Rapsöl, aber auch sämtliche andere hochtemperaturbeständige Fette geeignet - ungeeignet ist jedoch Olivenöl.

Wichtig ist, dass das Einbrennen in einem geschlossenen Garraum stattfindet. Daher sollte sichergestellt werden, dass der Backofen oder Gasgrill die entsprechende Temperatur von ca. 230 - 250 Grad erreicht hat und der Topf und Deckel im besten Fall nebeneinander auf den Rost gestellt werden. Jetzt heißt es abwarten. Das Öl muss nun langsam verdampfen. Das Gusseisen ist recht grobporig, sodass das Öl in die groben Poren eindringen kann und den Guss versiegelt. Nach ca. 15-20 Minuten sollte das gesamte Öl verdampft sein. Mit einem Küchenpapier können Rückstände entfernt werden. Anschließend wird der Topf erneut geölt und kommt für weitere 10-15 Minuten in den Ofen. Nach dem Auskühlen ist entscheidend, dass ein leichter Ölfilm auf der Oberfläche bleibt. Das in die Poren eingezogene Öl wirkt nun als natürliche Schutzschicht (die sogenannte Patina). In nächster Zukunft sollte der Dutch Oven erstmal nicht mehr rosten und kann ohne Sorgen verwendet werden.

Falls nach mehrmaliger Benutzung doch mal die Patina beschädigt wurde und sich Rostflecken gebildet haben, kann der Einbrennvorgang auch zwischendurch wiederholt werden.

### **Behandlung von Rostflecken**

Im Falle von Rostflecken sollten diese zunächst mit einer Drahtbürste entfernt werden und anschließend der Topf mit warmem und klarem Wasser gründlich gereinigt und gut abgetrocknet werden. Nun muss das Einbrennen der Patina erneut vorgenommen werden.

## Wie reinige ich meinen Dutch Oven?

Ein Dutch Oven benötigt aufgrund seiner Fertigung aus Gusseisen nach jeder Verwendung eine gründliche Reinigung. Bei entsprechender Aufmerksamkeit und Pflege ermöglicht der Topf auch nach vielen Jahren noch große Benutzerfreundlichkeit.

Nach der Benutzung muss der Topf vollkommen abgekühlt sein. Für die Reinigung wird lediglich warmes Wasser benötigt. Unbedingt erst nach dem Erkalten des Topfes das Wasser einfüllen, da es sonst zu einem Thermoschock kommen kann und sich das Material verziehen oder im schlimmsten Fall reißen kann. Zudem darf grundsätzlich kein Spülmittel benutzt oder der Topf in die Spülmaschine gestellt werden – das ist enorm wichtig, da sonst dem Topf das Fett entzogen wird und somit die vorher aufgebaute Patina zerstört wird, was dann wiederum zu Rost führt.

Um Essensreste abzuschrubben, können handelsübliche Spülschwämme oder eine Bürste benutzt werden. Jetzt nur noch den Topf mit einem Küchentuch oder einem fusselfreien Geschirrtuch abtrocknen und direkt im Anschluss das Gusseisen erneut mit einer leichten Ölschicht versiegeln. Mehr benötigt es für die Reinigung nicht. Alle übriggebliebenen Keime sterben spätestens bei dem nächsten Kochvorgang ab, da der Topf vor der Verwendung immer gut vorgeheizt wird.

## Dutch Oven richtig lagern

Der Topf sollte immer an einem möglichst trockenen Ort gelagert werden. Um eventuelle Feuchtigkeit aufzusaugen, kann Küchenpapier in den Topf gelegt werden. Außerdem empfiehlt es sich, ein mehrfach gefaltetes Küchenpapier oder eine Pappe zwischen Deckel und Topf zu legen – so kann die Luft gut zirkulieren.

## Garantiebedingungen

Für unsere Artikel leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

1. Wir beheben kostenlos nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nummern 2-5) Schäden oder Mängel am Artikel, die nachweislich auf einen Fabrikationsfehler beruhen, wenn Sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den Endabnehmer gemeldet werden. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile, wie z. B. Glas oder Kunststoff. Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst: durch geringfügige Abweichungen der Soll-Beschaffenheit, die für Wert und Gebrauchstauglichkeit des Artikels unerheblich sind; durch Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen; durch Eindringen von Wasser sowie allgemein durch Schäden höherer Gewalt.
2. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instand gesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden. Die Kosten für Material und Arbeitszeit werden von uns getragen. Instandsetzungen am Aufstellungsort können nicht verlangt werden. Der Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum ist vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.
3. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind oder wenn unsere Artikel mit Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die nicht auf unsere Artikel abgestimmt sind. Ferner wenn der Artikel durch den Einfluss höherer Gewalt oder durch Umwelteinflüsse beschädigt oder zerstört ist, bei Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung – insbesondere Nichtbeachtung der Betriebsanleitung – oder Wartung aufgetreten sind oder falls der Artikel mechanische Beschädigungen irgendwelcher Art aufweist. Der Kundendienst kann Sie nach telefonischer Rücksprache zur Reparatur bzw. zum Tausch von Teilen, welche Sie zugesandt bekommen, ermächtigen. In diesem Fall erlischt der Garantieanspruch selbstverständlich nicht.
4. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Gang.
5. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere auf Ersatz außerhalb des Artikels entstandener Schäden, sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen.
6. Unsere Garantiebedingungen, welche die Voraussetzungen und den Umfang unserer Geschäftsbedingungen beinhalten, lassen die vertraglichen Gewährleistungsverpflichtungen des Verkäufers unberührt.
7. Verschleißteile unterliegen nicht den Garantiebedingungen.
8. Der Garantieanspruch erlischt bei nicht bestimmungsgemäßigem Gebrauch.

Im Zuge ständiger Produktverbesserungen behalten wir uns technische und gestalterische Änderungen vor.

Für Ersatzteile kontaktieren Sie bitte folgende E-Mail-Adresse: [service@skandika.de](mailto:service@skandika.de)

Der Service erfolgt durch: MAX Trader GmbH, Wilhelm-Beckmann-Straße 19, 45307 Essen, Deutschland.

# Contents

- 08 Safety note
- 08 Before first use
- 08 Baking the Dutch Oven - how it works
- 09 Treatment of rust stains
- 10 How do I clean my Dutch Oven?
- 10 Properly storing the Dutch Oven
- 11 Guarantee conditions

Please visit the Skandika Service portal on our website for FAQs and downloadable instructions. For more information about Skandika, simply visit our main page [www.skandika.com](http://www.skandika.com)

## Operating and care instructions

Please read the following instructions carefully before first use and follow all information given.

### SAFETY NOTE



Attention! The Dutch Oven gets very hot on all parts during use. To avoid burns, only lift the lid with heat-resistant gloves or a special lid lifter. Never touch or carry the pot during use without heat protection. Always place the Dutch Oven on a suitable, heat-resistant surface and do not quench it with cold water.

### Before first use

Before using the pot for the first time, be sure to rinse it thoroughly with hot water. Do not use washing-up liquid or other cleaning agents! A light protective layer is already in place for transport and interim storage so that it is ready for use immediately on arrival. However, we still recommend that you bake it before using it for the first time to create a thicker patina as a basis for long-term use and to protect it from rust stains in the long term.

### Baking the Dutch Oven - how it works

Completely grease the pot and the lid from the inside and outside - either with a special care paste, neutral oil or vegetable fat. For example, coconut oil, sunflower or rapeseed oil, but also all other high-temperature resistant fats are suitable - olive oil, however, is unsuitable.



It is important that the baking takes place in a closed cooking space. Therefore, make sure that the oven or gas grill has reached the appropriate temperature of approx. 230 - 250 degrees and, in the best case, place the pot and lid next to each other on the rack. Now it is time to wait. The oil must now slowly evaporate. The cast iron is quite coarse-pored, so the oil can penetrate the coarse pores and seal the cast iron. After about 15-20 minutes, all the oil should have evaporated. Residues can be removed with a paper towel. Then oil the pot again and put it in the oven for another 10-15 minutes. After cooling, it is crucial that a light film of oil remains on the surface. The oil that has soaked into the pores now acts as a natural protective layer (the so-called patina). In the near future, the Dutch Oven should no longer rust and can be used without worry.

If the patina has been damaged after repeated use and rust spots have formed, the stoving process can also be repeated.

### **Treatment of rust stains**

In the case of rust stains, these should first be removed with a wire brush and then the pot should be thoroughly cleaned with warm and clear water and dried well. Now the baking of the patina must be done again.

### **How do I clean my Dutch Oven?**

Because it is made of cast iron, a Dutch oven requires thorough cleaning after each use. With proper attention and care, the pot will allow for great ease of use even after many years.

After use, the pot must be completely cooled down. Only warm water is needed for cleaning. It is essential to add water only after the pot has cooled down, otherwise thermal shock may occur and the material may warp or, in the worst case, crack. In addition, never use washing-up liquid or put the pot in the dishwasher - this is extremely important, as otherwise the fat is removed from the pot and the previously built-up patina is destroyed, which in turn leads to rust.

To scrub off food residues, use a standard dishwashing sponge or a brush. Now just dry the pot with a kitchen towel or a lint-free tea towel and then seal the cast iron again with a light layer of oil. That is all that is needed for cleaning. Any remaining germs will die off during the next cooking process at the latest, as the pot is always well preheated before use.

### **Properly storing the Dutch Oven**

The pot should always be stored in a place that is as dry as possible. To absorb any moisture, kitchen paper can be placed in the pot. It is also advisable to place a piece of kitchen paper or cardboard folded several times between the lid and the pot - this allows the air to circulate well.

## GUARANTEE CONDITIONS

For our devices we provide a warranty as defined below.

1. In accordance with the following conditions (numbers 2-5) we repair defect or damage to the device free of charge, if the cause is a manufacturing defect. Therefore, these defects / damages need to be reported to us without delay after appearance and within the warranty period of 24 months after delivery to the end user. The warranty does not cover parts, which easily break (e.g. glass or plastic). The warranty does not cover slight deviations of the product, which are insignificant for usability and value of the device and damage caused by chemical or electro-chemical effects and damages caused by penetration of water or generally force majeure damage.
2. The warranty achievement is the replacement or repair of defective parts, depending on our decision. The cost of material and labor will be borne by us. Repairs at customer site cannot be demanded. The proof of purchase along with the date of purchase and / or delivery is required. Replaced parts become our property.
3. The warranty is void if repairs or adjustments are made, which are not authorized by us or if our devices are equipped with additional parts or accessories that are not adapted to our devices. Furthermore, the warranty is void if the device is damaged or destroyed by force majeure or due to environmental influences and in case of improper handling / maintenance (e.g. due to non-observance of the instruction manual) or mechanical damages. The customer service may authorize you to replace or repair defective parts after telephone consultation. In this case, the warranty is not void.
4. Warranty services do not extend the warranty period nor do they initiate a new warranty period.
5. Further demands, especially claims for damages which occurred outside the device, are excluded as long as a liability is not obligatory legal.
6. Our warranty terms - which cover the requirements and scope of our warranty conditions - do not affect the contractual warranty obligations of the seller.
7. Parts of wear and tear are not included in the warranty.
8. The warranty is void if not used properly.

In accordance with our policy of continual product improvement, we reserve the right to make technical and visual changes without notice.

For spare parts please contact: [service@skandika.de](mailto:service@skandika.de)  
 Service centre: MAX Trader GmbH, Wilhelm-Beckmann-  
 Straße 19, 45307 Essen, Germany

# Contenu

- 13**      Consigne de sécurité
- 13**      Avant la première utilisation
- 13**      Culotter une cocotte : voici comment procéder
- 14**      Traitement des taches de rouille
- 15**      Comment nettoyer ma cocotte ?
- 15**      Ranger correctement la cocotte
- 16**      Conditions de garantie et de réparations

Vous pouvez trouver la FAQ et les instructions de téléchargement sur notre page de service Skandika. Pour plus d'informations, vous pouvez simplement visiter notre site web [www.skandika.com](http://www.skandika.com)

## Instructions d'utilisation et d'entretien

Veillez lire attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser l'appareil pour la première fois et observer les instructions et les informations d'utilisation.

### CONSIGNE DE SÉCURITÉ



**Avertissement :** la cocotte devient très chaude partout pendant son utilisation. Pour éviter les brûlures, soulevez le couvercle uniquement avec des gants résistants à la chaleur ou un lève-couvercle spécial. Ne touchez ou ne transportez jamais la cocotte lors de son utilisation sans protection thermique. Placez toujours la cocotte sur une surface appropriée et résistante à la chaleur, et ne la mettez pas dans l'eau froide.

### Avant la première utilisation

Avant d'utiliser la cocotte pour la première fois, il est essentiel de la rincer abondamment à l'eau chaude. N'utilisez en aucun cas du liquide vaisselle ou d'autres produits de nettoyage ! Une légère couche de protection est déjà présente pour son transport et le stockage intermédiaire de manière à ce qu'elle soit prête à l'emploi dès son arrivée. Avant la première utilisation, nous recommandons cependant d'effectuer un culottage afin de créer une patine plus épaisse comme base pour une utilisation permanente et de protéger votre cocotte des taches de rouille à long terme.

### Culotter une cocotte : voici comment procéder

La cocotte et son couvercle sont entièrement graissés à l'intérieur et à l'extérieur avec une pâte d'entretien spéciale, de l'huile neutre ou de la graisse végétale. Par exemple, l'huile de coco, de tournesol ou de colza, mais aussi toutes les autres graisses résistantes aux températures élevées conviennent, sauf l'huile d'olive.

Il est important que la cuisson se fasse dans un four fermé. Il faut donc s'assurer que le four ou le gril à gaz a atteint la température appropriée d'environ 230 à 250 °C et que la cocotte et le couvercle sont idéalement placés l'un à côté de l'autre sur la grille. Maintenant, il faut attendre. L'huile doit s'évaporer lentement. La fonte a des pores assez grossiers, de sorte que l'huile peut y pénétrer et sceller la fonte. Après environ 15-20 minutes, toute l'huile devrait s'être évaporée. Les résidus peuvent être éliminés avec de l'essuie-tout. Ensuite, la cocotte est à nouveau huilée et mise au four pendant encore 10 à 15 minutes. Après refroidissement, il est essentiel qu'un léger film d'huile reste à la surface. L'huile aspirée dans les pores agit désormais comme une couche protectrice naturelle (que l'on appelle « patine »). Au cours des mois suivants, la cocotte ne devrait plus rouiller et pourra être utilisée sans problème.

Si la patine a été endommagée après une utilisation répétée et que des taches de rouille se sont formées, le processus de culottage peut être répété de temps en temps.

### **Traitement des taches de rouille**

En cas de taches de rouille, celles-ci doivent d'abord être enlevées à l'aide d'une brosse métallique, puis la cocotte doit être soigneusement nettoyée à l'eau tiède et claire et bien séchée. C'est au terme de cette étape que le culottage pourra être à nouveau effectué.

## Comment nettoyer ma cocotte ?

Comme elle est en fonte, une cocotte doit être minutieusement nettoyée après chaque utilisation. Avec une attention et un soin approprié, la cocotte sera toujours très facile d'utilisation, même après de nombreuses années.

La cocotte doit être complètement refroidie après utilisation. Seule de l'eau chaude est nécessaire pour le nettoyage. Il est impératif d'attendre que la cocotte ait complètement refroidie avant de la remplir d'eau, sinon un choc thermique pourrait se produire et déformer le matériau, voire le fendre. Par ailleurs, il est primordial de ne pas utiliser de liquide vaisselle et ne pas mettre la cocotte au lave-vaisselle : il est extrêmement important de respecter cela, sinon la graisse sera retirée de la cocotte et la patine précédemment accumulée sera détruite. De la rouille finira alors par apparaître.

Pour enlever les restes de nourriture, vous pouvez utiliser une éponge ou une brosse disponible dans le commerce. Séchez la cocotte à l'aide de papier absorbant ou d'un torchon non pelucheux, puis refermez immédiatement la fonte avec une légère couche d'huile. Vous n'avez besoin de rien faire d'autre pour le nettoyage. Tous les germes restants mourront au plus tard lors de la prochaine cuisson, car la cocotte est toujours bien préchauffée avant utilisation.

## Ranger correctement la cocotte

La cocotte doit toujours être conservée dans un endroit aussi sec que possible. Pour absorber l'humidité, du papier absorbant peut être placé au fond. Il est également conseillé de placer du papier absorbant plié plusieurs fois ou du carton entre le couvercle et la cocotte : cela permet à l'air de bien circuler.

## CONDITIONS DE GARANTIE ET DE RÉPARATIONS

Pour nos appareils, nous proposons la garantie suivant les termes ci-dessous.

1. Selon les conditions suivantes (numéros 2 à 5) nous réparons tout défaut ou dommage sur l'appareil gratuitement, s'il s'agit d'un défaut de fabrication. Par conséquent, ces défauts et dommages doivent nous être signalés sans délai après leur apparition et pendant la période de garantie de 24 mois à compter de la date de livraison à l'utilisateur. La garantie ne couvre pas les pièces de protection qui se cassent facilement (le verre ou le plastique, par exemple). La garantie ne couvre pas les petites anomalies du produit qui ne nuisent pas à l'utilisation du produit ou à sa valeur. La garantie ne couvre pas non plus les dommages d'origine chimique ou électrochimique ou les dommages due à une pénétration d'eau ou à des cas de force majeure.
2. La garantie prévoit le remplacement des pièces défectueuses, en fonction de notre décision. Les coûts des pièces et de la main d'oeuvre seront à notre charge. Une réparation au domicile du consommateur ne peut être exigée. La preuve et la date d'achat, ou de livraison, sont obligatoires. Les pièces changées deviennent notre propriété.
3. La garantie est nulle si des réparations ou des réglages ont été effectués, sans notre accord, ou si les appareils sont équipés de pièces ou accessoires additionnels qui ne sont adaptés à nos appareils. De plus, la garantie est nulle si l'appareil est endommagé ou détruit par un cas de force majeure ou en raison de facteurs environnementaux, en cas de mauvaise utilisation ou d'un entretien mal réalisé (non-respect du manuel d'utilisation) ou de dommages mécaniques. Le service clients peut vous autoriser à remplacer ou réparer des pièces défectueuses après consultation téléphonique. Dans ce cas-là, la garantie n'est pas nulle.
4. Les services de garantie ne s'étendent pas au-delà de la durée de la garantie. Elle n'entame pas non plus une nouvelle période de garantie.
5. Toute demande, particulièrement pour les dommages survenant en dehors de l'appareil, est exclue de la garantie tant que la responsabilité n'est pas ordonnée par la loi.
6. Nos conditions de garantie, qui couvrent les exigences et l'étendue de nos conditions de garantie, n'affectent pas les obligations de garantie contractuelles du revendeur.
7. Les pièces touchées par une usure normale ne sont pas couvertes par la garantie.
8. Le droit à la garantie expire en cas d'utilisation inappropriée.

Dans le cadre du travail continu d'amélioration des produits, nous nous réservons le droit de procéder à des modifications techniques et de design.

Pour d'accessoires ou de pièces de rechange, veuillez contacter : [service@skandika.de](mailto:service@skandika.de)  
 Centre de service clients : MAX Trader GmbH, Wilhelm-Beckmann-Str. 19, 45307 Essen, Allemagne



# Contenido

- 18 Advertencia de seguridad
- 18 Antes del primer uso
- 18 Cómo curar el horno holandés
- 19 Tratamiento de manchas de óxido
- 20 ¿Cómo limpio mi horno holandés?
- 20 Almacenamiento correcto del horno holandés
- 21 Condiciones de garantía

Visite el sitio web del servicio Skandika para ver las preguntas más frecuentes y las instrucciones que se pueden descargar. Para más información sobre Skandika, visite nuestra página principal [www.skandika.com](http://www.skandika.com)

## Instrucciones de utilización y cuidado

Leer atentamente el siguiente manual antes del primer uso y cumplir las instrucciones e indicaciones de uso.

### ADVERTENCIA DE SEGURIDAD



Advertencia: el horno holandés alcanza temperaturas muy elevadas en todas sus partes durante su uso. Para evitar quemaduras, levantar la tapa exclusivamente con guantes resistentes al calor o con un elevador de tapa especial. Nunca tocar ni trasladar la olla durante el uso sin protección contra el calor. El horno holandés debe depositarse en una superficie adecuada y resistente al calor; nunca debe enfriarse con agua fría.

### Antes del primer uso

Antes de utilizar la olla por primera vez, esta debe lavarse minuciosamente con agua caliente. ¡En ningún caso deben utilizarse lavavajillas ni otros limpiadores! Ya se ha formado una ligera capa protectora para el transporte y el almacenamiento, de modo que esté lista para su uso al recibirla. No obstante, recomendamos realizar un proceso de curado antes del primer uso para crear una pátina gruesa como base para un uso duradero y así proteger la olla a largo plazo de las manchas de óxido.

### Cómo curar el horno holandés

Engrasar completamente la olla y la tapa con una pasta de cuidado especial, con aceite neutro o con aceite vegetal por dentro y por fuera. Por ejemplo, la grasa de coco, de girasol o de colza, así como el resto de las grasas resistentes a altas temperaturas son adecuadas, no así el aceite de oliva.

Lo importante es que el curado se realice en un recipiente de cocción cerrado. Por tanto, debe garantizarse que el horno o la barbacoa alcancen la temperatura correspondiente de aprox. 230-250 grados y que la olla y la tapa están colocadas una junto a otra en la parrilla en el mejor de los casos. Ahora es necesario esperar. El aceite debe evaporarse lentamente. El hierro fundido tiene los poros muy grandes, de modo que el aceite se filtra al interior de los poros y sella el material. Tras aprox. 15-20 minutos, todo el aceite debe haberse evaporado. Con un papel de cocina pueden retirarse los restos. A continuación, es necesario engrasar de nuevo la olla e introducirla durante 10-15 minutos en el horno. Después de que se enfríe, es fundamental que se mantenga una ligera capa de aceite en la superficie. El aceite que ha penetrado en los poros actuará como capa protectora natural (la llama pátina). A corto plazo, el horno holandés no debería oxidarse y puede utilizarse sin preocupaciones.

Si, tras varios usos, la pátina se daña y se forman manchas de óxido, puede repetirse el proceso de curado ocasionalmente.

### **Tratamiento de manchas de óxido**

En caso de que aparezcan manchas de óxido, primero es necesario retirarlo con un cepillo de alambres y, a continuación, lavar bien la olla con agua dulce tibia y secarla bien. Ahora, con el curado deberá formarse de nuevo la pátina.

### ¿Cómo limpio mi horno holandés?

Un horno holandés necesita, debido a su fabricación en hierro fundido, una limpieza a fondo después de cada uso. Con la correspondiente atención y cuidado, la olla podrá seguir utilizándose cómodamente después de muchos años.

Tras el uso, la olla debe dejarse enfriar completamente. Para la limpieza se necesita solamente agua tibia. Llenar la olla de agua solo cuando se haya enfriado; de lo contrario, sufrirá un choque térmico y el material puede deformarse o, en el peor de los casos, quebrarse. Además, no debe utilizarse ningún producto de limpieza ni introducirse la olla en el lavavajillas; esto es de gran importancia, pues de lo contrario se eliminará la grasa de la olla y con ello la pátina formada, lo que podría ocasionar óxido.

Puede utilizar una esponja común o un cepillo para eliminar los restos de alimentos. Ahora solo es necesario secar la olla con un paño de cocina o un paño para vajilla sin pelusas y aplicarle una ligera capa de aceite al hierro fundido para sellarlo. No es necesario hacer nada más para limpiar el producto. Todos los gérmenes presentes desaparecerán, como muy tarde, en el próximo proceso de cocción, pues la olla debe precalentarse correctamente antes de su uso.

### Almacenamiento correcto del horno holandés

La olla debe almacenarse siempre en un lugar lo más seco posible. Para absorber posible humedad, puede introducirse papel de cocina dentro de la olla. Además, se recomienda colocar un papel de cocina plegado o un cartón entre la tapa y la olla para que el aire circule correctamente.

## Condiciones de garantía

Nuestros aparatos disponen de la garantía definida a continuación:

1. Las reparaciones de defectos o daños en el aparato se realizan de forma gratuita, siempre que la causa sea debida a un defecto de fabricación de conformidad con las siguientes condiciones (números 2 a 5). Para ello, será necesario informar sin demora sobre dichos defectos o daños después de su aparición y dentro del periodo de garantía de 24 meses a contar desde la entrega del aparato al usuario final. La garantía no incluye las piezas que se rompen con facilidad (p. ej., vidrio o plástico). La garantía no incluye ligeras desviaciones del producto insignificantes para el uso y el valor del aparato, daños debidos a efectos químicos o electromecánicos, así como daños debidos al agua o por causa de fuerza mayor.
2. La aceptación de la garantía cubre la sustitución o reparación de las piezas defectuosas conforme a nuestro criterio. El coste de los materiales y la mano de obra será a nuestro cargo. No se llevarán a cabo reparaciones en el lugar del cliente. Se deberá presentar el comprobante de compra con la fecha de compra y/o el albarán de entrega. Las piezas sustituidas pasarán a ser de nuestra propiedad.
3. Las reparaciones o ajustes no autorizados por nosotros, o el equipamiento de nuestros aparatos con piezas o accesorios adicionales no adaptados a nuestros aparatos invalidarán la garantía. Los daños en el aparato o la destrucción del mismo debido a causas de fuerza mayor o a influencias medioambientales, la manipulación o mantenimiento indebido (p. ej., a causa de la no observancia del manual de instrucciones) o daños mecánicos también invalidan la garantía. El servicio de atención al cliente podría autorizar la sustitución o reparación de piezas defectuosas después de una consulta telefónica. Este caso no invalida la garantía.
4. Los servicios prestados en garantía no suponen la prolongación del periodo de garantía ni tampoco implican el inicio de un nuevo periodo de garantía.
5. Cualquier otra reclamación, particularmente aquellas debidas a daños ocurridos fuera del aparato, queda excluida siempre que la responsabilidad legal así lo permita.
6. Nuestros términos de garantía, que contienen las condiciones y el alcance de nuestras prestaciones de garantía, no afectan a las obligaciones legales y contractuales del vendedor.
7. Las piezas de desgaste no están cubiertas por la garantía.
8. El derecho de garantía expira en caso de uso inadecuado.

En el curso de las constantes mejoras de los productos, nos reservamos el derecho a realizar cambios técnicos y de diseño.

Para solicitar servicio, accesorios o piezas de repuesto, póngase en contacto con: [service@skandika.de](mailto:service@skandika.de)  
 Centro de servicio: MAX Trader GmbH, Wilhelm-Beckmann-Straße 19, 45307 Essen, Alemania.

# Contenuto

- 23** Avvertenze di sicurezza
- 23** Prima del primo utilizzo
- 23** Trattamento iniziale Dutch Oven
- 24** Trattamento della ruggine
- 25** Come pulisco il mio Dutch Oven?
- 25** Conservare correttamente Dutch Oven
- 26** Condizioni di garanzia

Visita il sito web del servizio Skandika per le FAQ e le istruzioni da scaricare. Per ulteriori informazioni su Skandika, visita la nostra pagina principale [www.skandika.com](http://www.skandika.com)

## Istruzioni per l'uso e la manutenzione

Prima di utilizzare per la prima volta Dutch Oven, leggere attentamente le istruzioni per l'uso, le indicazioni e le avvertenze.

### AVVERTENZE DI SICUREZZA



Attenzione: durante l'uso, Dutch Oven è molto caldo in tutte le sue parti. Per evitare di scottarsi, afferrare il coperchio solo con guanti resistenti al calore oppure utilizzare un apposito strumento per sollevare il coperchio. Non toccare o spostare mai la pentola durante l'uso senza proteggersi dal calore. Deposare sempre Dutch Oven su una superficie adeguata, resistente al calore ed evitare di usare acqua fredda quando è ancora caldo.

### Prima del primo utilizzo

Prima di utilizzare la pentola per la prima volta, pulirla accuratamente con acqua calda. Non usare detersivo o altri detergenti! La pentola è dotata di uno strato di protezione per il trasporto e la conservazione ed è subito pronta all'uso. Ciononostante, prima di utilizzare Dutch Oven per la prima volta, vi consigliamo il trattamento iniziale qui sotto specificato. In questo modo sulla pentola si formerà una robusta patina che la proteggerà da macchie di ruggine.

### Trattamento iniziale Dutch Oven

Applicare all'interno e all'esterno della pentola e del coperchio, in ogni loro parte, una pasta speciale, dell'olio neutro o del grasso vegetale. È possibile utilizzare, ad esempio, olio di cocco, di girasole o colza, ma anche altri grassi resistenti alle alte temperature - inadatto, tuttavia, è l'olio d'oliva. In seguito, far cuocere Dutch Oven in forno o in un vano di cottura chiuso.

Assicurarsi a questo scopo che la temperatura del forno o del grill a gas sia di ca. 230 – 250 gradi. Disporre la pentola e il coperchio sulla griglia, una accanto all'altro. Ora basta aspettare. L'olio deve evaporare lentamente. La ghisa ha una superficie particolarmente porosa e l'olio assorbito svolge una funzione sigillante. Dopo circa 15-20 minuti tutto l'olio dovrebbe essere evaporato. Eliminare i resti con la carta da cucina. In seguito, oliare di nuovo la pentola e infornarla nuovamente per 10-15 minuti. Dopo il raffreddamento, dovrebbe restare un leggero strato di olio sulla superficie. L'olio penetrato nei pori svolge una funzione protettiva naturale (la cosiddetta patina). Dutch Oven è così protetto dalla ruggine e può essere utilizzato senza problemi.

Se dopo che Dutch Oven è stato utilizzato più volte, la patina non dovesse essere più integra e se comparisse della ruggine, è possibile ripetere nuovamente il trattamento.

### **Trattamento della ruggine**

È necessario eliminare prima la ruggine con una spazzola di ferro e poi lavare la pentola con acqua calda, senza detersivo. In seguito asciugare bene, prima di ripetere il trattamento iniziale con la cottura in forno per la formazione della patina.



## Come pulisco il mio Dutch Oven?

Data la sua superficie in ghisa, dopo ogni utilizzo Dutch Oven deve essere pulito accuratamente. Se usata con attenzione e trattata correttamente, la pentola può essere utilizzata con ottimi risultati per molti anni.

Dopo l'uso bisogna far raffreddare completamente la pentola. Per la pulizia è sufficiente acqua calda. Versare l'acqua nella pentola solo dopo il completo raffreddamento. In caso contrario potrebbe svilupparsi uno choc termico e il materiale potrebbe deformarsi o, nel peggiore dei casi, rompersi. Inoltre, non si deve utilizzare il detersivo per piatti o mettere la pentola in lavastoviglie. Ciò è molto importante perché la pentola perderebbe lo strato di grasso e la patina protettiva verrebbe danneggiata. In questo caso potrebbe formarsi della ruggine.

Per eliminare i resti di cibo, è possibile usare una spugnetta per i piatti o una spazzola. Asciugare poi la pentola con uno strofinaccio o un panno privo di pelucchi e strofinare nuovamente sulla superficie un leggero strato di olio. Per la pulizia non occorre fare altro. Prima dell'utilizzo la pentola viene preriscaldata bene e ciò è sufficiente per eliminare tutti i batteri rimanenti.

## Conservare correttamente Dutch Oven

Conservare la pentola sempre in un luogo asciutto. Per asciugare l'eventuale umidità, è possibile foderare la pentola con carta da cucina. Inoltre, è consigliabile disporre tra coperchio e pentola un foglio di carta da cucina piegato più volte o di cartone. L'aria potrà così circolare.

## CONDIZIONI DI GARANZIA

Offriamo una garanzia per la nostra attrezzatura in base alle seguenti condizioni.

1. Ripariamo in conformità con i seguenti requisiti (numeri 2-5) danni o difetti sul attrezzo, se può essere dimostrato che un difetto di fabbricazione, che comunica immediatamente e 24 mesi dopo la consegna al cliente finale. La garanzia non copre le parti che si rompono facilmente, come per esempio pezzi di vetro o di plastica. La garanzia non si attiva: da lievi scostamenti della composizione desiderata per il valore e la fruibilità o difetti, i danni causati da prodotti chimici ed effetti elettrochimici; a causa di perdite di acqua e danni in genere da forza maggiore.
2. La garanzia sarà eseguita in modo tale che i pezzi difettosi saranno riparati gratuitamente o, a nostra discrezione, sostituirli con componenti ineccepibile. I costi dei materiali e della manodopera saranno a carico nostro. Riparazioni al luogo dell'attrezzo non può essere pretesa. Si deve presentare a fattura con la data dell'acquisto e/o data di consegna. I pezzi sostituiti diventano di nostra proprietà.
3. La garanzia decade se vengono effettuate le riparazioni o regolazioni di persone non autorizzati da noi o se vengono usati pezzi in sostituzione quale non sono adatti per il nostro attrezzo. Inoltre quando l'attrezzo è danneggiato o distrutto da forza maggiore o ambientale. Danni causati di un trattamento improprio - innanzitutto inosservanza dello manuale- o comparano dopo la manutenzione o se l'attrezzo compara danni meccanici di qualunque genere. Dopo aver conferito telefonicamente il servizio assistenza può autorizzarla per la riparazione o la sostituzione dei pezzi quale riceverà. In questo caso certamente la garanzia non scade.
4. La garanzia di un prestito non prolunga il periodo di garanzia né l'inizio di un nuovo periodo di transizione di garanzia.
5. Ulteriori o altre pretese, in particolare i crediti sorti al di fuori del danno dell'attrezzo - per quanto riguarda la responsabilità non è obbligatorio legale - sono esclusi.
6. Le nostre condizioni di garanzia le premesse e il volume della nostra garanzia, lasciano gli obblighi contrattuali di garanzia del venditore intatti.
7. Pezzi soggetti a usura non sono soggetti alle condizioni di garanzia.
8. Il diritto alla garanzia scade in caso di uso improprio.

Nel corso del costante miglioramento del prodotto, ci riserviamo il diritto di apportare modifiche tecniche e di design.

Per assistenza, accessori e ricambi si prega di rivolgersi a:  
 service@skandika.de  
 Centro assistenza: MAX Trader GmbH, Wilhelm-Beckmann-  
 Straße 19, 45307 Essen, Germania.





**Vertrieb & Service durch /  
Sales & Service by**

MAX Trader GmbH  
Wilhelm-Beckmann-Straße 19  
45307 Essen  
Deutschland / Germany